

Kerstmenu 2021

Amuse

verrassende amuse bij binnenkomst

Voorgerechten

Trio van zalm

Zalmtartaar, graved lax en gerookte zalm met witte wijn dillemayonaise, gemengde slasoorten, zoetzure komkommer en toast

Wildzwijnsham

met eendenpaté, cranberry compote, madeira siroop, gemengde slasoorten en toast

Rundercarpaccio

met Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitjes en pesto mayonaise

Geitenkaas

met stoofpeer, gemengde slasoorten, balsamico siroop en toast

Soepen

Romige Bospaddenstoelensoep

met fijngesneden bieslook

Wildbouillon

met wortel, prei en reepjes van flensjes

Hoofdgerechten

Hertenbiefstuk

met spruiten, pommes duchesse, kastanjepaddenstoelen en truffeljus

Varkenshaas medaillons

met aardappelgratin, crumble van spek en honing tijmsaus

Kogelbiefstuk

met crème van knolselderij, krokantje van parmaham en rode wijnsaus

Kabeljauw

met aardappelgratin, zongedroogde tomaten tapenade en mosterd dillesaus

Gamba's

in knoflook gemarineerd met roergebakken groenten

Gevulde Courgette met brie

met roerbakgroenten, pijnboompitten, gele cherry tomaten en paprikasaus

Nagerecht

Grand Dessert

Prijs € 49,95 per persoon